CAKE POP MAKER

Folleto de instrucciones y recetas



CONTENIDO:

CAKE POP MAKER KS-302T

Características técnicas:

- ✓ Potencia: 650W
- ✓ Voltaje: 220-240 V – 50 Hz
- ✓ 2 años de garantía
- ✓ Homologación CE
- ✓ Horneo en 3 minutos
- ✓ Piloto indicador de encendido
- ✓ Piloto indicador de preparada
- ✓ Tapa con sistema de bloqueo
- ✓ Cocción de 12 unidades a la vez
- ✓ Placas de cocción antiadherentes
- ✓ Pies antideslizantes

INTRODUCCCIÓN

Cake pops… estas deliciosas bolas de bizcocho se cuecen fácil y rápidamente. ¡Una gran idea para tus fiestas!

Usando fondant o chocolate para fundir de diferentes colores y otras decoraciones, estas bolas de bizcocho son la base ideal para tus creaciones. Pon a prueba tu creatividad y sorprende a tu familia y amigos con unos *cake pops* personalizados al máximo. ¿A tu sobrino le encanta el fútbol? Decora los *cake pops* con *candy melt*, fondant o chocolate blanco y completa el diseño con líneas de chocolate negro. ¿Quieres sorprender a los invitados a un bautizo o la celebración de un nacimiento con un obsequio original? ¡Elabora *cake pops* y utiliza fondant o chocolate coloreado en el tono pastel que prefieras! ¿Tienes que celebrar un cumpleaños infantil y sabes que los niños prácticamente no tocarán la tarta? Confecciona un alegre y dulce centro con *cake pops* a tono con el color de la decoración de la fiesta y sorprende a los niños con estos pequeños bocados deliciosamente dulces sobre un palito.

La receta base para elaborar los *cake pops* es la misma que para los *cupcakes*. En la sección de recetas de este manual encontrarás algunas para empezar. Si tienes alguna receta preferida de *cupcakes*, puedes usarla para hornear también tus *cake pops*. Y si lo prefieres, prueba con la receta de bizcocho de la familia. ¡Con el *cake pop maker* no habrá límite para tu imaginación! En la web de Cakes & Family te vamos a sorprender con nuevas recetas: www.cakesandfamily.com.

Además, la sencillez de uso del *cake pop maker* y las múltiples acabados posibles, lo hacen ideal para preparar en familia, compartiendo una actividad placentera con resultado sabroso.

Antes de poner en marcha tu *cake pop maker* lee, por favor, este manual de instrucciones —especialmente las advertencias de seguridad— para asegurarte que la celebración sale redonda.

NORMAS DE SEGURIDAD (¡IMPORTANTE!)

1. Lee atentamente estas instrucciones antes de usar el aparato o conectarlo a la red eléctrica.
2. Antes de ponerlo en marcha, asegúrate de que el voltaje de tu instalación es el mismo que el indicado en las características técnicas del aparato.
3. Usar la máquina sobre una superficie plana y segura y fuera del alcance de los niños.
4. Desenrollar todo el cable de la base de la máquina antes de conectarla a la red eléctrica.
5. No tocar la superficie exterior mientras la máquina esté en marcha porque puede estar muy caliente.
6. El uso de la máquina por parte de niños y/o personas con capacidades psíquicas y/o sensoriales disminuidas, debe ser supervisado siempre por un adulto responsable.
7. No recomendada para uso en exteriores ni para uso profesional.
8. La máquina, el enchufe o el cable no deben sumergirse total ni parcialmente en agua ni en ningún otro líquido.
9. No colocarla nunca sobre una fuente de calor o cerca de ella.
10. No dejar la máquina en marcha junto a materiales inflamables ya que existe riesgo de incendio.
11. Desenchufar la unidad mientras no esté en uso y antes de limpiarla. Dejar enfriar la máquina antes de limpiarla o guardarla.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar el *cake pop maker*, desenchufarlo de la red eléctrica y dejar que se enfríe completamente. No tiene ninguna pieza que deba desmontarse para limpiar.

Cuidado del aparato

Las superficies de cocción deben acondicionarse con aceite antes de cada uso. Untar con una ligera capa de aceite vegetal suave cada uno de los moldes (cavidades) usando un cepillo de repostería suave.
Para proteger la buena calidad de las superficies antiadherentes, utilizar sólo utensilios no metálicos y aptos para usar a altas temperaturas (como los de silicona o madera). El uso de utensilios de plástico o nylon no indicados para su utilización en caliente puede dañar la superficie de cocción y/o adherirse a ella.

Limpieza

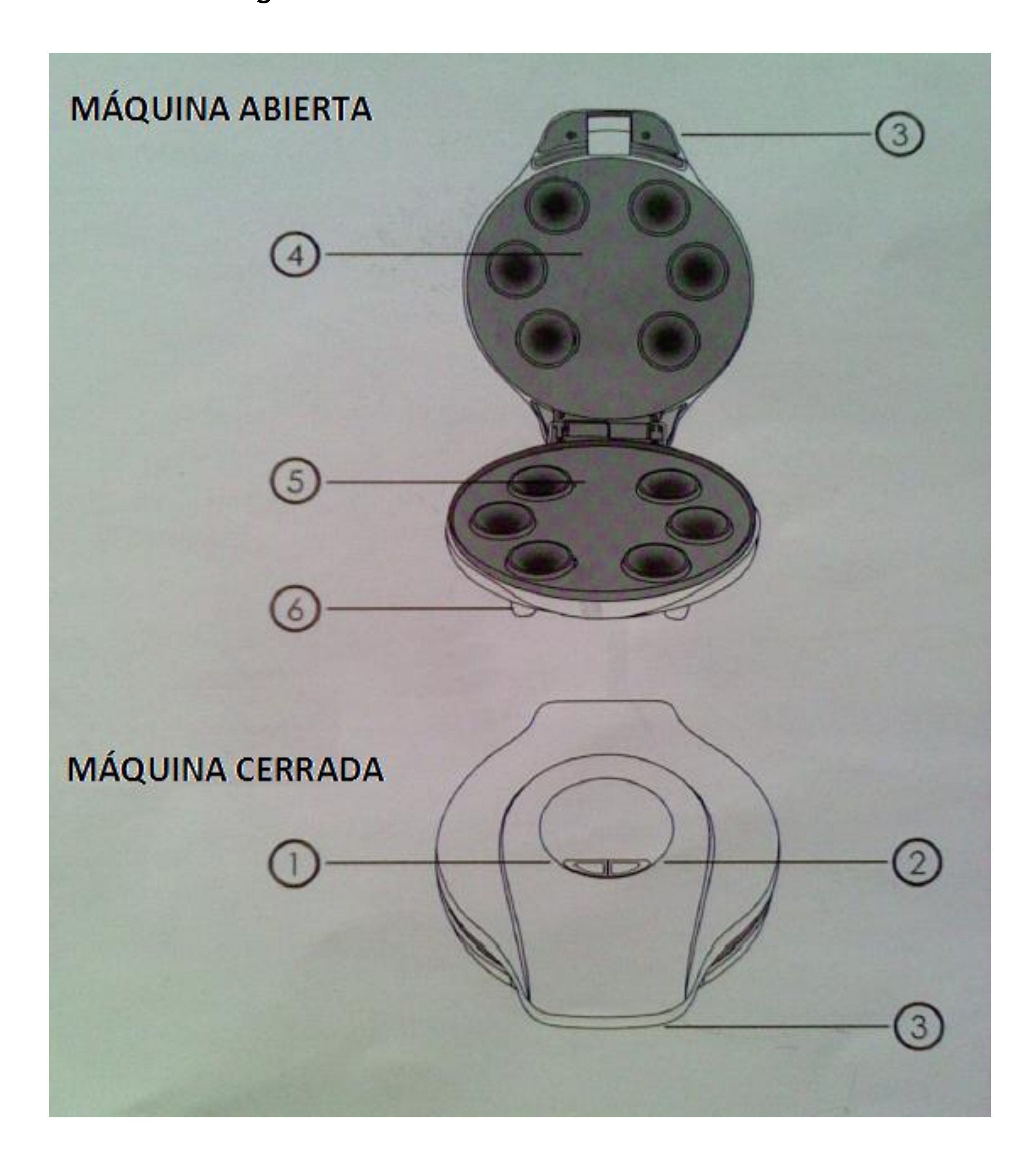
1. Usando un utensilio no metálico, raspar suavemente cualquier residuo de la superficie de las placas y limpiarlas con un paño húmedo.
2. Para retirar los residuos rebeldes, echar una pequeña cantidad de aceite de cocción sobre la masa endurecida. Dejarlo durante 5 minutos y, después, limpiar la masa reblandecida con un paño suave.
3. No usar estropajos rígidos ni metálicos para la limpieza porque pueden dañar la superficie. Utilizar únicamente productos adecuados para superficies antiadherentes.
4. Usar un suave paño húmedo para limpiar el exterior, secándolo muy bien después.

Almacenaje

- ✓ Asegurarse que el *cake pop maker* se ha enfriado completamente y está totalmente limpio antes de guardarlo. Guardar el aparato en el embalaje original o en un lugar limpio y seco.
- ✓ El cable se puede enrollar en la parte inferior del aparato cuando éste se haya enfriado. La máquina puede ser colocada en posición vertical para un almacenamiento cómodo y compacto.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

1. Luz naranja: aparato conectado a la red eléctrica
2. Luz verde: preparado para cocer
3. Tapa con asa con dispositivo de bloqueo
4. Placa antiadherente superior de cocción
5. Placa antiadherente inferior de cocción
6. Pies de goma antideslizante



INSTRUCCIONES DE USO

Antes de usar el aparato:

1. Precaución: no sumergir el aparato, el cable ni el enchufe en agua o ni en cualquier otro líquido.
2. Antes usar por primera vez tu *cake pop maker*, separa cualquier material de embalaje y etiquetas del exterior y del interior del aparato. Deberías conservar el embalaje para guardar la máquina después del uso o para posibles cambios.
3. Limpia cada molde con cuidado con un suave paño húmedo. Asegúrate que el *cake pop maker* está apagado y desenchufado de la toma de corriente antes de limpiarlo.

PROCEDIMIENTO GENERAL PARA COCER LOS *CAKE POPS*

1. Precalienta el aparato. Cuando conectes la máquina al enchufe, la luz anaranjada se iluminará inmediatamente. Cuando se ponga en marcha la luz verde (al cabo de 2 minutos), tu *cake pop maker* estará preparado para su uso. La luz verde se encenderá y se apagará para que la unidad mantenga la temperatura adecuada de cocción.
2. Unta bien con aceite las placas de cocción inferior y superior para facilitar la extracción de los *cake pops* una vez horneados. Utiliza 2 cucharadas soperas para ir depositando la masa con más facilidad en cada uno de los moldes o cavidades (una contendrá la masa, la otra te ayudará a depositarla). Añade una cuchara de postre colmada de masa para cada uno de los moldes. Es importante no llenar en exceso los moldes porque la masa se expandirá durante la cocción.
3. Cierra el asa y bloquéala.
4. El tiempo de cocción dependerá de la receta, pero estará entre 2 y 4 minutos. Cuece los *cake pops* durante aproximadamente 3 minutos o hasta que el bizcocho esté esponjoso y firme. Si fuera necesario, cierra otra vez la tapa y cuécelos 15 segundos más.
5. Abre la tapa y deja enfriar durante 1 minuto antes de extraer los *cake pops*. Usa algún utensilio de cocina apto para altas temperaturas (silicona, madera) para extraer las bolas de bizcocho. Deja enfriar completamente sobre una rejilla antes de aplicar la cobertura y decorarlos.
6. Si se tienen que hornear más *cake pops*, limpia las placas con un paño seco o papel de cocina para eliminar cualquier residuo, y repite el proceso (pasos 1-5).
7. Cuando todos los *cake pops* estén horneados, desenchufa el aparato y déjalo enfriar completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

RECETAS

La receta base para un *cake pop* es cualquier receta para *cupcakes*. Así pues, si tienes alguna receta preferida de *cupcakes*, puedes usarla para crear *cake pops* también.

Con cada receta se pueden hacer 30 *cake pops* aproximadamente.

***Cake pops* de vainilla**

125 gramos de mantequilla reblandecida
2 huevos medianos
125 gramos de harina con levadura (leudante, tipo “bizcochona”)
125 gramos de azúcar glas (en polvo, impalpable, flor)
2 cucharadas de té de extracto de vainilla (10 ml)
2 cucharadas soperas de leche (30 ml)

Batir juntos la mantequilla y el azúcar en un bol hasta que la mezcla está blanquecina y esponjosa. Agregar un huevo y batir la mezcla hasta que esté bien incorporado. Hacer lo mismo con el otro huevo. Agregar el extracto de vainilla, mezclar. Tamizar la harina sobre la mezcla y añadir la leche. Batir hasta que la mezcla esté homogénea. Cocer.

***Cake pops* de chocolate**

125 gramos de mantequilla reblandecida
2 huevos medianos
100 gramos de harina con levadura (leudante, tipo “bizcochona”)
125 gramos de azúcar glas (en polvo, impalpable, flor)
3 cucharadas soperas de cacao en polvo (10 ml)
2 cucharadas soperas de leche (30 ml)

Batir juntos la mantequilla y el azúcar en un bol hasta que la mezcla está blanquecina y esponjosa. Agregar un huevo y batir la mezcla hasta que esté bien incorporado. Hacer lo mismo con el otro huevo. Tamizar la harina y el cacao sobre la mezcla y añadir la leche. Batir hasta que la mezcla esté homogénea. Cocer.

Cake pops de limón

125 gramos de mantequilla reblandecida
2 huevos medianos
100 gramos de harina con levadura (leudante, tipo "bizcochona")
125 gramos de azúcar glas (en polvo, impalpable, flor)
El jugo y la piel finamente rallada de un limón no tratado

Batir juntos la mantequilla y el azúcar en un bol hasta que la mezcla está blanquecina y esponjosa. Agregar un huevo y batir la mezcla hasta que esté bien incorporado. Hacer lo mismo con el otro huevo. Añadir el jugo de limón junto con la ralladura de piel a la mezcla y batir hasta incorporar. Tamizar la harina sobre la mezcla y batir hasta que esté homogénea. Cocer.

Cake pops de chocolate y naranja

125 gramos de mantequilla reblandecida
2 huevos medianos
La piel finamente rallada de una naranja no tratada
100 gramos de harina con levadura (leudante, tipo "bizcochona")
125 gramos de azúcar glas (en polvo, impalpable, flor)
2 cucharadas de té de extracto/esencia de vainilla (10 ml)
½ cucharada sopera de zumo de naranja
25 gramos de cacao en polvo

Batir juntos la mantequilla y el azúcar en un bol hasta que la mezcla está blanquecina y esponjosa. Agregar un huevo y batir la mezcla hasta que esté bien incorporado. Hacer lo mismo con el otro huevo. Agregar el extracto de vainilla, la piel rallada y el zumo de naranja y batir hasta que estén bien mezclados. Tamizar la harina y el cacao sobre la masa. Batir hasta que la mezcla esté suave y homogénea. Cocer.

Otra gran posibilidad para sacar el máximo partido a tu *cake pop maker* es hornear *mini donut holes*.

Mini donut holes

230 gramos de harina corriente
1 ½ cucharada de té de polvo de hornear (tipo *Royal*)
180 ml de leche
Azúcar en polvo para la cobertura
125 gramos de azúcar glas (en polvo, impalpable, flor)
125 gramos de mantequilla fundida
1 huevo ligeramente batido
Mermelada/jalea sin pepitas, tibia

- ✓ Mezclar todos los ingredientes secos en un bol grande. Batir aparte la mantequilla fundida, la leche y el huevo y agregar a los ingredientes secos. Batir bien hasta que la masa esté suave.
- ✓ Precalentar el aparato, engrasar cada molde con aceite vegetal suave y agregar bastante masa para llenar el molde hasta el borde. Cerrar la tapa y hornear entre 2-4 minutos. Los *donut holes* estarán dorados y esponjosos cuando estén en su punto.
- ✓ Añadir un poco de azúcar glas en un plato llano y pasar los *donut holes* aún calientes por el azúcar hasta que las bolas estén totalmente cubiertas de azúcar.
- ✓ Si quieres inyectar mermelada en el centro, pon un poco de mermelada o jalea en un bol y llévalo al microondas unos segundos para que se entibie. Llena un inyector o jeringa con la mermelada e inyectar una pequeña cantidad en el centro de cada *donut hole*. ¡Una deliciosa merienda!



Distribuido por CAKES & FAMILY
C/ Sant Joan Bosco, 70
Teléfono 977 48 14 43
43580 DELTEBRE (Tarragona)
NIF 47938858-G
Fabricado en China
www.cakesandfamily.com
cakesandfamily@gmail.com